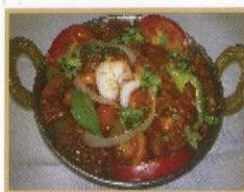




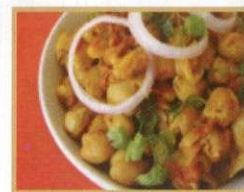
Malai Prawn Curry:275฿
королевские креветки в соусе карри в лучших северо-индийских традициях



Kadai Prawn:280฿
Спайси Фраед Праун смесь креветок с ароматической зеленью и кокосовым ароматом. ОСТРОЕ БЛЮДО



Yellow Tarka Dal:135฿
Чана Масала пряная фасоль, приготовлена в специальной кастрюле



Channa Masala:130฿
Чана Масала пряная фасоль, приготовлена в специальной кастрюле



Chicken Biryani:180฿
Плов Мурги Бириани блюдо из риса с нежным мясом цыпленка, приправленный шафраном, приготовлено в закрытом контейнере "ханди"



Lamb Biryani:225฿
Плов Маттон Бириани блюдо из риса с нежным мясом ягненка, приправленный шафраном, приготовлено в закрытом контейнере "ханди"



Paneer Makhani:210฿
Панеер Макхни Свежие маринованные кубики домашнего сыра в томатном соусе



Palak Paneer:215฿
Палак Панир уникальное сочетание домашнего сыра и шпината



Mixed Vegetable Raita:90฿
Раита уникальное сочетание мелко нарезанных овощей в йогурте со слабыми специями



Plain Naan:35฿
Сада Наан



Vegetable Biryani:145฿
Плов Веджетейбл Бириани необычная комбинация свежих овощей и риса басмати, приготовлено в традиционном "дум" стиле



Gulab Jamun:80฿
Гулаб Джамун печеные клецки, подаются теплыми с сахарным сиропом



Malai Kofta:210฿
Малаи Кofta тефтели из сыра и орехов в соусе из сливок и специй



Aloo Gobhi:125฿
Алоо Гоби картофель и цветная капуста, слегка тушеные со специями



Butter Naan:45฿
Батер Наан индийская лепешка со сливочным маслом



Garlic Naan:65฿
Чесночный Наан



Kulfi:85฿
Кулфи Традиционное индийское мороженое



Icecream:75฿
Мороженое (ванильное, шоколадное и клубничное)



Bhindi Masala:135฿
Бхинди Фри Масала овощи 'окра' тушеные с луком, традиционными травами, кокосом и йогуртом



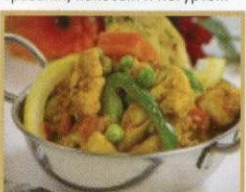
Baigan Bhurta:170฿
Бэган Барта тушеная икра из баклажанов с нежными специями



Parantha:40฿
Парата мягкая индийская лепешка из слоеного теста



Aloo Parantha:70฿
Алоо Парата лепешка из слоеного теста с картофельной начинкой



Mixed Vegetables Jalfrezi:135฿
Овощное Джал Фрези смесь овощей, слегка тушеных со специями



Dal Makhani:140฿
Дал Макхни традиционное блюдо 'дал', приготовленное на тихом огне в глиняной печи



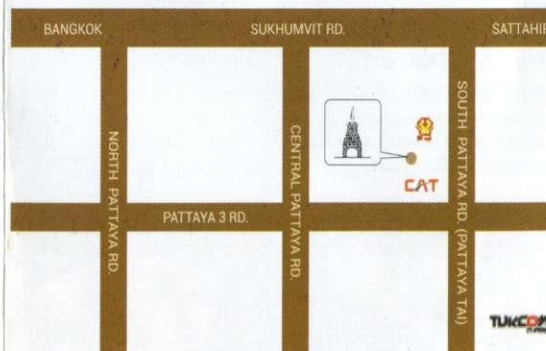
Tandoori Roti:25฿
Тандури Роти хрустящая лепешка, приготовленная из цельной муки



Mutter Pulav:115฿
Пулао Райс с Овощами ароматный рис с шафраном, кардамоном и гвоздикой, подается с овощами или горошком



Golden Chimney
A Multi Cuisine Restaurant



• TAKE AWAY MENU •

124/49-51 Moo 10, South Pattaya Road,
Nongprue, Banglamung, Chon Buri 20150, Thailand.

Tel.: +66 (0) 38414675 | Fax: +66 (0) 38414673

www.goldenchimney.com
www.facebook.com/goldenchimney

For Delivery call 038414675

We also undertake party orders and private group parties for all functions.



Tomato Soup:85฿
 Томато Шорба суп из томатов с нежным чесночным ароматом



Chicken Nihari Shorba:95฿
 Нихари Шорба светлый суп из цыпленка с нежной приправой



Paneer Tikka:250฿
 Панеер Тикка домашний сыр, приготовленный на углях со специальными пряностями



Tandoori Aloo:175฿
 Бхара Алу специальной картофель, приготовленный на углях с начинкой из грибов и сыра.



Tandoori Lamb Chops:410฿
 Ламб Чоп баранина на ребрышках с индийскими специями и пряностями



Achari Fish Tikka:285฿
 Мачли Тикка специально маринованная в йогурте семга с букетом специй и чесночной пастой



Chicken Madras:200฿
 Чикен Мадрас курица в средне-остром соусе с кокосовым ароматом



Murgh Sagwala/Palak:220฿
 Чикен Палак цыпленок со шпинатом, придающим уникальный вкус этому блюду



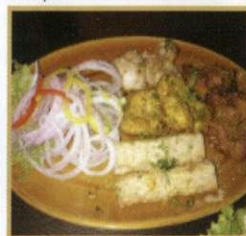
Mulligataway Shorba:95฿
 Муллигатавни Шорба оригинальный суп из чечевицы с добавлением риса или цыпленка



Aloo Matar Tikki:95฿
 Алоо Тикки вегетарианская закуска из картофеля и индийских пряностей



Tandoori Gobi 230฿
 Гоби Тандури цветная капуста, маринованная в специях, приготовлена на углях



Golden Chimney Vegetarian Platter:480฿
 Кебаб Платтер (Для Двоих) особая смесь из нескольких классических кебабов



Tandoori Prawns:395฿
 Тандури Праун королевские креветки, предварительно маринованные в йогурте по особому рецепту



Golden Chimney Non-Veg Platter:490฿
 Кебаб Платтер (Для Двоих) особая смесь из нескольких классических кебабов



Mutton Rogan Josh:270฿
 Маттон Роган Джош баранина в соусом карри по кашмирскому рецепту



Bhuna Gosht:270฿
 Буна Гошт традиционное индийское блюдо со специями, по специальному рецепту



Vegetable Samosa:85฿
 Самоса хрустящие индийские пирожки с овощами (2 шт)



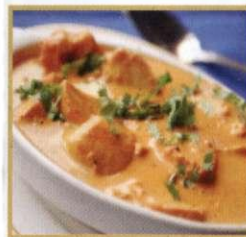
Hara Bhara Kebab:140฿
 Хара Бхара Кебаб вегетарианская закуска из шпината и индийских пряностей



Murg Malai Kebab:290฿
 Малаи Кебаб кусочки маринованного цыпленка, обжаренного на углях, в смеси йогурта, сливок и сыра,



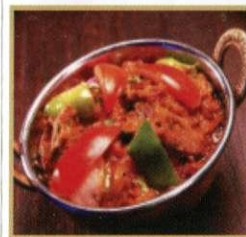
Murg Tikka:245฿
 Чикен Тикка сочные кусочки филе цыпленка с превосходными индийскими специями



Murgh Makhani:210฿
 Мург Макхани нежный цыпленок, обжаренный на углях, приправлен мягким соусом из свежих помидоров и сливок



Kadai Murgh:210฿
 Чикен Джалфрези курица, приготовленное со сладким перцем, луком, помидорами и лимоном



Kadai Ghost/Lamb Curry:270฿
 Ламб Карри Ягненок, приготовленный в комбинации специй и зелени



Keema Mutter:270฿
 Кеема Маттер нежные кусочки баранины в соусе карри



Onion Bhajis:85฿
 Опион Бхаджи лук обжаренный в кляре / пагора с сыром, кукурузой или чили



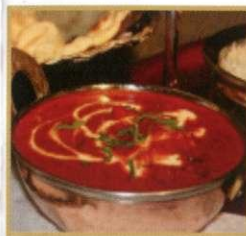
Chicken/Lamb Samosa:145฿
 Самоса хрустящие индийские пирожки с овощами (2 шт)



Tandoori Murg:250฿
 Тандури Чикен специально маринованный цыпленок в приправе, мягкоподжаренный на углях



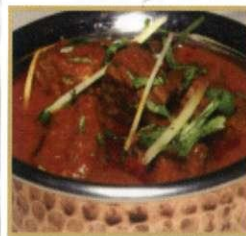
Mutton Seekh Kebbab:290฿
 Сикх Кебаб кебаб из рубленной баранины, фаршированный тмином, кориандром и травами



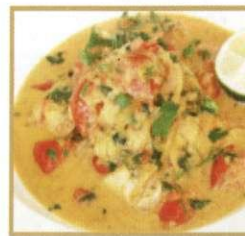
Chicken Tikka Masala:220฿
 Чикен Тикка Масала кусочки цыпленка из тандура, приготовленные в индийском соусе карри



Chicken Vindaloo:200฿
 Чикен Виндалло кусочки цыпленка приготовленные в индийском соусе карри с луком, картофелем и красным перцем ОСТРОЕ БЛЮДО



Lamb Vindaloo : 260฿
 Ламб Виндалло ягненок с луком и соусом из красного перца ОСТРОЕ БЛЮДО



Goan Fish Curry : 275฿
 Фиш Карри пряное филе осетровых рыб, приготовленное в традиционном индийском стиле